

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

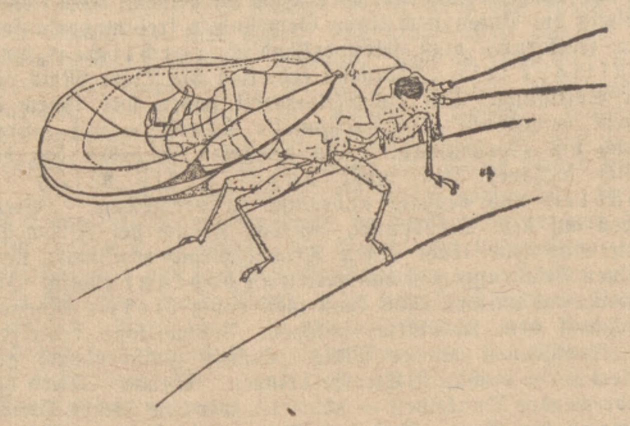
„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 45 Bydgoszcz (Bromberg, 13. November 1938

Apfelsauger und Markschabe werden jetzt bekämpft.

Eine unliebsame Ergänzung des diesjährigen Schädlingsbefalls erhielten wir durch das außergewöhnlich starke Auftreten des Apfelsaugers (Psylla mali). Man hat diesem winzigen, fliegenartigen Insekt bisher nicht überall die nötige Beachtung geschenkt. In manchen Obstbaugebieten, so insbesondere im „Alten Lande" bei Hamburg, hat man seit langen Jahren mit dieser Plage zu rechnen gehabt. Was ist nun die Ursache des diesjährigen starken Auftretens des Apfelsaugers? Man darf annehmen, daß dieser Schädling, der auch mit „Blattfloh" bezeichnet wird, besonders günstige Lebensbedingungen und zugleich reiche Angriffsmöglichkeiten gefunden hat. Dieses hängt wiederum mit der außergewöhnlich hohen und zeitig einsetzenden Frühjahrswärme und mit den triebschwächenden Spätfrosteinflüssen zusammen. — Gute Ernährung und Wässerung hilft befallenen Bäumen z. T. über derartige Schäden hinweg. Spätblüher werden weniger in Mitleidenschaft gezogen. Wo finden wir den Schädiger, wann und wie ist ihm erfolgreich beizukommen?



Hierbei sind verschiedene Entwicklungsstadien zu berücksichtigen. Die sichersten Spritzungen bieten die heute allgemein benützten „Baumspritzmittel" (Teerölemulsionen), die etwa 5—6prozentig zur Zeit des Knospenschwellens, also in vorgerückter Frühjahrszeit (Ende Februar—Anfang März), ausgeführt werden müssen. Sie wirken dann auch zugleich gegen den Apfelblütenstecher. Diese Bekämpfungsweise richtet sich gegen die Eigelege, die schon ab August an die junge Rinde in unmittelbarer Nähe der Knospe abgelegt werden. Bevorzugt werden die Fruchtholzknospen. Aus den Eiern kommen erst im Frühjahr die Larven. Die winzigen, hellroten, sich später verfärbenden Larven ziehen sich in der Hauptsache in den Blütenknospen zusammen, so daß die Blütenbüschel vertrocknen. Man erkennt das Vorhandensein dieser saugenden, blattlausartigen, platten Tierchen schon an dem klebrigen Saft, der von ihnen ausgeschieden wird, der die einzelnen, halbentwickelten Blüten verklebt. Auch das junge Laub wird stark beeinträchtigt. Die Larven sind infolge ihrer starken Saftaufnahme sehr bald ausgewachsen, sie erreichen aber nur eine Länge von etwa 2 Millimetern. Sie gehen Ende Mai—Anfang Juni auf die schutzbietenden Blattunterseiten, um dann bald als fertiges Insekt umherzuschwirren. Bekämpfungsmittel gegen die Larven haben wir in den verschiedenen Nikotin oder Quassia enthaltenden Präparaten, die aber schon im Winter oder im zeitigen Frühjahr angewandt werden müssen. Wirkliche Erfolge sind nur mit den karbolineumartigen Baumspritzmitteln im Winter zu erzielen, worüber langjährige Versuche aus dem Altländer Gebiet berichteten. Auch die Biologische Reichsanstalt meint, daß eine sommerliche Bekämpfung nur als Notbehelf gelten dürfe.

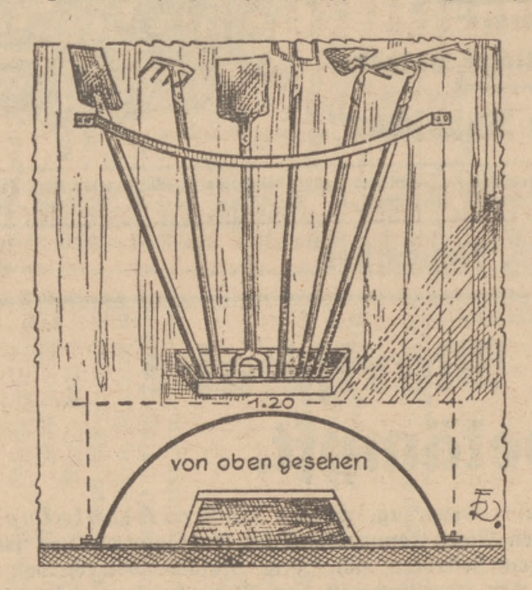
Den Blattläusen ähnlich sind sogenannte Zikaden, die man an Obstbäumen, aber auch an Ziersträuchern, Rosen u. a. findet. Sie sind schlanker gebaut, als der Apfelsauger und somit nicht zu verwechseln. Sehr schädigend kann auch besonders am Formobst die Apfelmarkschabe werden. Dieses mottenartige Insekt ist etwa 6 Millimeter lang, Flügelspannweite 12 Millimeters Die Vorderflügel sind braunrot mit weißen und gelben Zeichnungen. Sie fliegt im Juli und August. Die Eiablage erfolgt auf den Blättern, von denen das Räupchen sich zunächst ernährt. Im Herbst geht sie an die Triebe und frißt sich in eine Knospe hinein, um hier zu überwintern. Die befallenen Stellen schwellen an und platzen schließlich auf. Im nächsten Frühjahr geht die Raupe heraus, bohrt sich in die jungen Triebe oder Blütenstände, um sie auszuhöhlen. Sie sterben dadurch ab. Die Verpuppung erfolgt zwischen welkem Laub. Als Bekämpfung wird Ausschneiden und Verbrennen genannt. Man wird sicher auch mit den gegen den Apfelsauger wirksam anzuwendenden Spritzungen eine Abwehr erreichen.

Beuß.

Obst- und Gartenbau.

Gute Aufbewahrung der Gartengeräte.

Auch das Aufheben der Geräte kann zur Erleichterung der Gartenarbeit beitragen, wenn es zweckmäßig erfolgt. Jedes Gerät muß (ohne langes Suchen) schnell zur Hand sein. Oft ist es aber doch so, daß Spaten, Schaufeln, Hacken usw. in die erste beste Ecke gestellt werden, überall und nirgends sind, und, wenn man sie gefunden hat, erst unter einem Durcheinander kreuz und quer liegender Gerätschaften hervorgezogen werden müssen. Vielfach werden darum die Gartenwerkzeuge aufgehängt, indem an einem Längsbalken paarweise Holzpflöcke angebracht werden, zwischen die man alles hängt. Das ist gut gemeint, kann aber nicht hindern, daß mitunter ein Teil herunterfällt und womöglich Menschen verletzt. Gewöhnlich hängen dann die Geräte auch übereinander, so daß immer ein umständliches Wegräumen nötig ist.



Am praktischsten dürfte es daher sein, alles so aufzustellen, daß der Griff der Geräte nach unten gerichtet ist. Es wird etwa 1½ Meter hoch ein eiserner Bügel an der Wand, auch wohl in einer Ecke, angebracht, der halbkreisförmig ist, in der Ecke ¼ Kreis mißt. Ein Meter unter dem Bügel befindet sich ein geräumiger Holzkasten, etwa 10 Zentimeter seitenhoch, der zur Aufnahme der Stielseite dient. Die Gerätschaften stehen also unten im Kasten und lehnen oben gegen den Eisenbügel. Nun ist das Aussuchen leicht. Ein Herunterfallen ist ausgeschlossen. Zudem ist das Ganze, weil hoch angebracht, sehr wenig im Wege und läßt den ebenerdigen Teil des Schuppens oder Stalles für anderweitige Verwendung frei. Die Abbildung zeigt die Einrichtung in der Vorderansicht und im Grundriß. K. N.

Überlegungen für die kommende Ernte im Garten.

Was brauchen wir uns denn jetzt schon um die nächstjährige Ernte zu sorgen? Hat das nicht Zeit bis zum Frühjahr? Weit gefehlt! Nach der Gemüseernte können wir nicht einfach dem Garten den Rücken kehren und uns erst im Frühling um ihn kümmern; jetzt heißt es, die Grundlage für die nächste Ernte zu legen. Ein Anbauplan muß aufgestellt werden. Keine Gemüseart darf dabei auf dem gleichen Platz angebaut werden wie im Jahr zuvor. Wir müssen Fruchtwechselwirtschaft treiben. Nur dadurch werden die Düngemittel unter Aufwand der geringsten Mengen ausgenützt. Nach meinen Erfahrungen teilt man am besten sein Gartenland in vier Teile. Auf einem Teil stehen die mehrjährigen Gemüsearten, wie z. B. Rhabarber, Spargel u. a. sowie die ausdauernden Küchenkräuter. Auf den zweiten Teil des Gartenlandes bringen wir im Herbst oder im Winter 2—3 Doppelzentner Stallmist je 100 Quadratmeter und pflanzen im nächsten Jahr Kohlsorten, Spinat, Lauch, Sellerie, Gurken, Kürbisse oder Kopfsalat. Der dritte Teil erhält Handelsdüngemittel, und zwar sowohl Phosphorsäure, Kali als auch Stickstoff. Hier ist der Platz für Winterkohl, Unterkohlrabi, Rote Rüben, Tomaten, Petersilie, Rettiche, Schwarzwurzeln und andere Pflanzen, die sich dem Stallmist gegenüber neutral verhalten. Schließlich wird der letzte Teil nur mit Kali- und einer leichten Phosphorsäuredüngung versehen. Bohnen aller Art, Erbsen, Mai- und Herbstrüben — also solche Gartenfrüchte, die entweder den Stallmist als Stickstoffsammler nicht ausnutzen können oder solche, die frische Stallmistdüngung nicht vertragen — bauen wir hier an. Das ganze Land, ausgenommen der mit Stallmist frisch gedüngte Teil, erhält alle 2 Jahre etwa 15 Kilogramm Kalk je 100 Quadratmeter.

Viehzucht.

Massenrüben oder Gehaltsrüben bei der Milchviehfütterung?

Vielfach besteht die Ansicht, daß Massenrüben infolge ihres hohen Anteils an Fruchtwasser von Milchkühen besser ausgenutzt werden und eine höhere Milchleistung hervorrufen als gehaltreichere Futterrüben. Zur Klärung dieser Frage hat das Institut für Fütterungstechnik in Kraftborn einen Fütterungsversuch durchgeführt, über den Professor Dr. K. Richter wie folgt berichtet: 33 Kilogramm gehaltreiche Futterrüben mit 12—13 v. H. Trockenmasse entfalten bei der Fütterung die gleiche Wirkung wie 50 Kilogramm einer Futterrübe mit nur 8—9 v. H. Trockenmasse. Der höhere Anteil an Fruchtwasser der letztgenannten Futterrübe läßt keine besonderen Wirkungen erwarten. Das geringere Volumen der gehaltreichen Futterrüben wird bei der Fütterung um so mehr Bedeutung erlangen, je weiter die Versorgung mit wirtschaftseigenen Futtermitteln fortschreitet. Auch das Heu als Grundlage der Eigenversorgung und die noch zu verabreichenden Gärfuttermittel sind verhältnismäßig voluminös, die Verfütterung gehaltreicherer Rüben in geringerer Menge ist daher als erwünscht zu bezeichnen. Der gehaltreichen Futterrübe ist also auch beim Milchvieh, wie bei der Fütterung der Pferde und Schweine, der Vorzug zu geben.

Geflügelzucht.

Lohnt es sich, Truthennen zu mästen?

Immer wieder habe ich die Erfahrung gemacht, daß die Puten bei richtiger Fütterung sehr schnell fett werden. Es ist falsch, die Truthennen während der Mast einzusperren, weil sie dann schlecht fressen und, wie ich schon oft beobachten konnte, sich aus Langeweile blutig oder sogar tot beißen. Wir ließen deshalb die Puten nach ihrer Gewohnheit frei umherlaufen. Die Fütterung muß selbstverständlich reichlicher und kräftiger sein. Morgens erhielten die Tiere Mais bis zur Sättigung. Um die Mittagszeit gaben wir ihnen in einem besonderen Trog gestampfte Kartoffeln mit saurer Milch und Gerstenschrot. Zu bemerken ist dabei, daß die Milch dicksauer sein muß; angesäuerte Milch ist schädlich und deshalb unbedingt zu vermeiden. Viele stehen auf dem Standpunkt, daß das Fleisch bei Fischmehl-Fütterung sehr leicht einen Trangeschmack annimmt; nach meinen Erfahrungen ist das aber nur bedingt richtig. Im Anfangsstadium der Mast kann man ruhig kleine Mengen Fischmehl dem Mastfutter zusetzen. Nachmittags erhielten die Truthennen wieder Mais. Eicheln zwischendurch gefüttert sollen auch gute Erfolge bringen. Abends — etwa bei einbrechender Dunkelheit — schütteten wir den Tieren Weichfutter in den Trog. Daß das Futter stets frisch zubereitet, und daß die Gefäße nach jeder Fütterung gründlich gesäubert werden müssen, bedarf nur der Erwähnung. Man soll nicht mehr Weichfutter in den Trog schütten, als die Tiere in einer guten halben Stunde auffressen können. Natürlich muß auch das Trinkwasser öfter erneuert werden und immer in reichlichen Mengen vorhanden sein. Zuletzt werden die Tiere so faul, daß sie kaum noch laufen mögen. Wie alle Geflügelarten müssen auch die Truthennen Gelegenheit haben, Sandkörner und kleine Steinchen aufzunehmen.

Zur Mast eignen sich besonders die Riesenbronzeputen und die großen Schneeputen. Bei richtiger Fütterung erreichen sie ein Gewicht von 6—8 Kilogramm. Wer ein übriges tun will, gibt noch etwas Trockenhefe und Jodkraft dem Weichfutter bei. Wir mästeten die Tiere von etwa Ende Oktober bis Mitte Dezember. Es ist unrentabel, die Truthennen über Weihnachten hinaus zu mästen.

Selbstherstellbare Kratzen für den Hühnerstall.

Die Sauberhaltung des Stalles gehört zu den wichtigsten Aufgaben des Geflügelzüchters. Ohne eine gute Kratze kommt man dabei nicht aus, leider aber sind derartige Geräte meist nur in einigen wenigen Sondergeschäften der größeren Städte, jedoch kaum in den Eisenwarenläden der kleineren Ortschaften erhältlich. Am besten läßt man sich die Blätter aus mittelstarkem Stahlblech mit geschärften Kanten herstellen, dazu müssen sie in der Mitte ein Loch haben, durch das man einen Stiel mit Unterlegscheibe schiebt und dann die Scheibe mit einer starken Holzschraube befestigt. Gewöhnlich haben Hammerstiele die

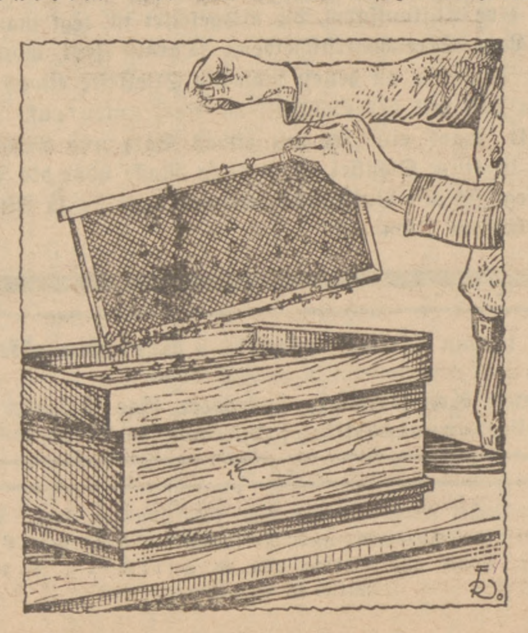


besten Maße, während die für viele Geräte benutzten „Hefte" zu kurz sind und kein bequemes Arbeiten gestatten. Von den beiden dargestellten Formen eignet sich die links stehende besonders für Aufzuchtgeräte, in denen man Lattenroste als Böden benutzt, oder aber zur Unterlage der Futter- und Trinkgefäße; mit dem schmalen etwas spitz verlaufenden Ansatz kann man die Zwischenräume der einzelnen Latten säubern. Ferner müssen an den Seiten die Kanten scharf zusammenstoßen, damit man mit ihnen in den Winkeln der Geräte arbeiten kann. Die rechts dargestellte Kratze eignet sich wieder im besonderen zur Reinigung der Oberfläche der Sitzstangen in den Hühnerställen und Taubenschlägen. Man vergesse nicht, die Stiele zu durchbohren und durch sie eine Bindfadenschleife zu ziehen, mit der man die Kratzen an einem bestimmten Platze im Stalle aufhängt, damit sie stets zur Hand sind. A. Wulf.

Bienenzucht.

Das Abschlagen der Bienen von den Waben.

Die Notwendigkeit dieser Arbeit tritt im Betriebe öfters auf, z. B. bei der Bildung von Kunstschwärmen, bei der Vereinigung von Völkern, vor allem aber beim Schleudern. Der mit Bienen besetzte Rahmen wird



dabei mit der linken Hand über einen leeren Kasten (oder Korb) gehalten und mittels eines ruckartigen Faustschlages der Rechten von den Bienen befreit. Diese Arbeit läßt sich bei einiger Übung leicht ausführen, nur darf sie nicht gerade angewendet werden, wenn die Wabe ungedeckelten, frisch eingetragenen, unreifen und dadurch sehr wasserreichen Honig enthält. In diesem Falle würde ein Teil ausspritzen und Bienen und Kasten besudeln. Räuberei der Bienen untereinander und Besuche von Ameisen und anderen Schmarotzern würden sich bald einstellen. Bei solch dünnflüssigem Honig behelfen wir uns damit, daß wir die Bienen mittels einer starken Gänsekielfeder abkehren. Wenn wir diese vor Gebrauch in kaltes Wasser tauchen, werden Bienenstiche zur Seltenheit werden. H. W.

Aus der Praxis.

Herrenhüte vor Schweißflecken zu schützen.

Es ist oft schade um die schönen neuen Hüte, wenn das Band bereits nach einmaligem Tragen „durchgeschwitzt" ist. Solch ein Hut ist geradezu unbrauchbar, sieht alt oder gar liederlich aus und wird auch nicht durch ein neues Band besser, da dies in kürzester Zeit das Schicksal seines Vorgängers teilt. Es gibt aber ein sehr einfaches Mittel, das Durchschwitzen überhaupt und für immer zu verhindern und dadurch die Hüte recht länger neu und frisch zu erhalten. Man schneidet aus Gutaperchpapier einen Streifen von der Breite des inneren Schutzleders und legt diesen in den neuen Hut zwischen Leder und Filz. Dieser dünne Streifen ist absolut wasserundurchlässig, infolgedessen ist ein Durchschwitzen des Hutes oder Bandes ausgeschlossen.

*

Kleiderbürsten

müssen, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen, immer sauber gehalten werden. Man soll sie deshalb nach jedesmaligem Gebrauch auf einem Blatt reinen Papiers abreiben, und zwar solange, bis das Papier, das man beim Reiben dauernd verschiebt, rein bleibt.

*

Wasserflaschen reinigt man

schnell und gut von den ihnen anhaftenden Niederschlägen des Wassers, indem man zerkleinerte Eierschalen hineinfüllt und damit gründlich ausschwenkt. Wird die Flasche hierdurch nicht völlig blank, so nehme man etwas Salzsäure zu Hilfe. Salzsäure ist zwar giftig, aber sie wirkt äußerst reinigend und ist leicht durch kräftiges Nachspülen zu beseitigen.

*

Ölfarbenflecke

werden folgendermaßen beseitigt: Spiritus, gereinigtes Terpentinöl und Benzin vermischt man gut, befeuchtet damit die Ölfarbenflecke wenn nötig mehrmals nimmt die Ölfarbe, nachdem dieselbe gelöst ist, mit einem stumpfen Messer ab und reibt die Stelle mit einem in heißes Wasser getauchten Lappen nach. Alte Ölfarbe bedeckt man mit einer Mischung von vier Teilen Spiritus, drei Teilen Schmierseife und ein Teil Salmiakgeist.

Sauerkraut ohne Salz.

Die Herstellung von Sauerkraut mit Salz ist allgemein bekannt. Man hüte sich hierbei, zu viel des Guten zu tun, und füge lieber etwas Weinrebe, Dill und Kümmel hinzu. — Kranke bedürfen nun manchmal salzloser Kost, wollen aber auf den vitaminspendenden Sauerkohl nicht verzichten. Das geht folgendermaßen ganz gut: Man hobelt den Weiß- oder Rotkohl wie bisher und mischt ein Fünftel Äpfel und ein Zehntel Möhren dazu. Wacholder nach Ermessen. Mit abgekochtem, lauwarmen Wasser füllt man zweimal nach und läßt das Ganze 14 Tage lang an einem warmen Ort gären. Dann bedeckt man das fertige Sauerkraut mit einigen Kohlblättern und beschwert diese mit einem Stück Brett und einem Feldstein. In Weißkraut hobeln manche auch etwas Wasserrüben hinein und ins Rotkraut etwas rote Rüben. Li.

Für Haus und Herd.

Eintopf-Vorschläge.

Reis mit Pilzen.

250 Gramm Reis, ½ Kilogramm Pilze, 80 Gramm Butter, Salz, Petersilie.

Die Butter läßt man zergehen und dämpft darin die dünnblätterig aufgeschnittenen Pilze kurz an, gibt dann gewaschenen Reis, Petersilie und Salz hinzu, Wasser oder Fleischbrühe nach Bedarf und läßt alles zusammen langsam weich dünsten.

*

Schwedischer Suppentopf.

100 Gramm leicht gesalzenen Speck, einen kleinen Weißkrautkopf und —4 gelbe Rüben schneidet man streifig und setzt es mit 2 Liter Wasser aufs Feuer. Dazu gibt man einige Nelken und läßt es halbweich kochen. Nun fügt man 600 Gramm würfelig geschnittene rohe Kartoffeln und eine beliebige Fleischwurst bei und läßt alles zusammen gar werden. Beim Anrichten wird die Wurst in Würfel oder Scheiben geschnitten und wieder dazu gegeben.

*

Eintopf von gelben Rüben, Kartoffeln und Schweinebauch

In reichlich gesalzenem Wasser setzt man ein Stück mageren Schweinebauch aufs Feuer und läßt halbweich kochen. Dann fügt man 600 Gramm streifig geschnittene gelbe Rüben bei und eine Viertelstunde später ¾ Kilogramm rohe, grobwürfelig geschnittene Kartoffeln, worauf man alles zusammen langsam weich kochen läßt, mit Paprika würzt und mit frischer Petersilie anrichtet.

*

Bremer Aalsuppe.

Man läßt Graupen in wenig gesalzenem Wasser halb ausquellen, gießt dann mehrere Tassen Gemüse- oder Würfelbrühe dazu, gibt grüne Erbsen, Blumenkohlröschen, einige gekochte Kartoffeln, etwas geschnittenen rohen Kopf- oder Endiviensalat, Sellerie, Petersilie, Salz und Pfeffer hinein und läßt langsam 15 Minuten weiterkochen. Hierauf fügt man gereinigte, enthäutete, in Salzwasser überkochte Stücke von frischem Aal bei. Die Suppe darf nun aber nicht mehr lange kochen, da sonst der Aal zu weich wird.

Der Suppe können noch kleine Klößchen von Fischfarce beigegeben werden, die man wie folgt bereitet: 250 Gramm rohes, entgrätetes Schellfischfleisch wird mit 100 Gramm frischem Speck, einer in Butter gebratenen Zwiebel, einer Sardelle und Petersilie fein gehackt, mit wenig Muskat, Salz und Pfeffer gewürzt, dann die Masse mit 125 Gramm erweichtem und ausgedrücktem Weißbrot und zwei Eiern zu einem Teig abgerührt. Die daraus geformten kleinen Klößchen läßt man in der Suppe mit garziehen.

*

Gefüllter Schellfisch.

Ein ganzer Schellfisch wird vorsichtig enthäutet und von den Gräten befreit. Dann bereitet man folgende Fülle: 250 Gramm feingehacktes Sauerkraut dünstet man auf brauner Zwiebel mit 80 Gramm feinwürfelig geschnittenem Speck fast weich, läßt es auskühlen und mischt dann 100 Gramm körnig-weich gedünstete Rollgerste (mittlere Sorte), ein Ei, 1 Löffel Mehl oder Brösel dazu. Die Masse wird gut abgerührt, nach Gewürz abgeschmeckt und in dem mit Zitronensaft getropften Fisch gefüllt. Diesen rollt man entsprechend ein und bindet ihn. Man brät ihn in einer gefetteten Bratraine im Rohre und übergießt ihn dabei öfters mit Buttermilch, welche man mit wenig Mehl verrührt hat.

(Wir entnehmen die vorstehenden neuen Eintopf-Rezepte dem soeben im Verlag Ernst Reinhardt, München, erschienenen neuen Kochkalender für das Jahr 1939 „Was koche ich heute?")

Schnellgerichte.

Semmelknödel mit Salat.

3 Brötchen, 1 kleine Tasse Milch, 1 Ei, Zwiebel und Petersilie, 1 Scheibe rohen Schinken, etwas Mehl, Salat.

Arbeitsfolge: Wasser aufsetzen, Brötchen in Scheiben schneiden, kalte Milch darüber geben, Petersilie und Zwiebel in Fett dünsten, Schinken in winzige Scheiben schneiden, mit dem Ei zu den übrigen Zutaten geben. Mit bemehlten Händen Knödel formen, in Salzwasser kochen. Salat zubereiten. Tisch decken, Knödel abschütten, mit Fett übergießen, anrichten.

*

Bunte Nudeln.

100 Gramm Bandnudeln, Fett, Tomatenmark, 125 Gramm Pfifferlinge, etwas Mehl, Petersilie.

Arbeitsfolge: Wasser aufsetzen; aus Fett, einem Teelöffel Mehl und 1 Eßlöffel Tomatenmark, etwas Wasser eine Tunke bereiten, zur Seite stellen. Nudeln in Wasser geben, 15 Minuten kochen lassen. Pfifferlinge tüchtig waschen, in Fett dünsten, den entstandenen Saft mit etwas Mehl dicken, Petersilie hacken und hinzugeben. Tisch decken. Nudeln abschütten, mit Tomatentunke übergießen, Pfifferlinge als Kranz herumlegen.

*

Kartoffelsalatplatte rot-grün.

6 mittlere Kartoffeln, 2 Tomaten, eine halbe kleine Gurke, grüner Salat, Gewürze.

Arbeitsfolge: Kartoffeln schälen und schneiden, mit Salz und Essig marinieren. Tomaten schneiden, Gurken schälen und schneiden, Salat putzen. Aus Essig, Öl, Salz Salattunke bereiten, erst die Gurke, dann den Salat durchziehen. Kartoffelsalat mit Rahm oder fertiger Mayonnaise mischen, auf einer Platte kuppelförmig anrichten, mit Gurkenscheiben umlegen, dann im Kranz mit Tomatenscheiben, die Kuppel mit grünem Salat bedecken.

*

Tomaten mit Wurst.

In eine Auflaufform, die ausgefettet ist, legt man eine dünne Lage Streichwurstscheiben. Darauf setzt man drei saubere Tomaten, an denen man die Stielseite etwas abgeschnitten hat, mit der Schnittfläche nach unten auf. Dann verquirlt man ein Ei mit etwas Salz und Milch wie Rührei in einer Schüssel, gießt diese Masse über die Tomaten, belegt sie mit Butterstückchen und backt sie 12 Minuten in gut heißem Ofen auf.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.